PRINCESS®

Gebruiksaanwijzing

Instructions for use

Mode d'emploi

Anleitung

Instrucciones de Uso

Istruzioni d'uso

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Instruções de utilização

TYPE 2390

ROYAL WAFFLE MAKER

NL **Gebruiksaanwijzing** 4

UK **Instructions for use** 5

F **Mode d'emploi** 6

D **Anleitung** 7

E **Instrucciones de Uso** 8

I **Istruzioni d'uso** 9

S **Bruksanvisning** 10

DK **Brugsanvisning** 11

N **Bruksanvisning** 12

SF **Käyttöohje** 13

P **Instruções de utilização** 14

GARANTIEKAART/GUARANTEE CARD/CARTE DE GARANTIE/ GARANTIEKARTE CERTIFICADO DI GARANTÍA/CARTOLINA DI GARANZIA/GARANTIKORT/ GARANTIBEVIS/GARANTIKORT/TAKUUTODISTUS 17-18

APRIL 2004

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Deze gebruiksaanwijzing eerst geheel doorlezen en bewaren om later nog eens te kunnen raadplegen. Controleer of de netspanning in de woning overeenkomt met die van het apparaat. Sluit dit apparaat alleen op een geaard stopcontact aan.

Tijdens het eerste gebruik kan er wat rookontwikkeling ontstaan. Dit is bij nieuwe verwarmingselementen normaal en dit zal na korte tijd vanzelf verdwijnen.

GEBRUIK VAN HET TOESTEL

Het snoer volledig afwikkelen voordat u dit in het stopcontact steekt. Het apparaat op een stabiele, hittebestendige ondergrond plaatsen. Nu kan het toestel geopend worden. Sluit het toestel en laat de platen opwarmen. De platen zijn op temperatuur als het indicatielampje “ready “ aangaat.

GEBRUIK VAN DE WAFELPLATEN

Wacht tot de platen op temperatuur zijn. Gebruik bij vloeibaar deeg een pollepel om het vormoppervlak van de onderste plaat voldoende te overgieten. Leg vast deeg over het vormoppervlak. Let op dat het deeg goed verdeeld wordt. Sluit het toestel. Het deeg zal zich nu in de vormen van de andere plaat duwen. Als de wafels gereed zijn de wafels verwijderen. Bij voorkeur met een vork met twee tanden. Let hierbij op dat u de antiaanbaklaag niet beschadigt.

SCHOONMAKEN

HAAL EERST DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT.
Reinig het apparaat na iedere gebruik. Laat het apparaat eerst geheel afkoelen. Neem de buitenzijde af met een vochtige doek. De anti-aanbaklaag niet bewerken met scherpe metalen voorwerpen en agressieve schoonmaak middelen.

PRINCESS-RAADGEVINGEN

- Plaats het toestel op een stevig en stabiel oppervlak wat tevens hittebestendig is.
- Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistof onder.
- De buitenkant van het toestel wordt heet. Pak het apparaat dus alleen bij de handgreep beet.
- Zorg dat het apparaat niet zo dicht bij de rand van tafel, werkblad e.d. staat dat iemand het eraf zou kunnen stoten; zorg ook dat het snoer niet zodanig hangt dat men erover zou kunnen struikelen of erachter blijft haken.
- Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is of als het snoer beschadigd is, maar stuur het dan naar onze servicedienst. Bij dit type toestellen kan een beschadigd snoer uitsluitend met speciaal gereedschap door onze servicedienst vervangen worden.
- Plaats het apparaat niet op of in de directe nabijheid van een hete kookplaat e.d.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact vóór het schoonmaken en bij storingen.
- De platen worden erg heet, dus zorg dat kinderen er niet bij kunnen en wees er zelf ook voorzichtig mee.
- Gebruik geen schurende of krassende schoonmaak middelen.
- Het apparaat alleen zo gebruiken als in de gebruiksaanwijzing aangegeven is.
- Gebruik geen toebehoren dat niet door de fabrikant aanbevolen worden.
- Het snoer mag niet met de platen in aanraking komen.

RECEPT (VOOR ± 15 WAFELS)

Benodigdheden:
250 gram boter
250 gram zelfrijzend bakmeel
250 gram suiker
4 eieren

Smelt langzaam de boter, voeg de suiker toe en 4 eidooiers. Mix dit tot een romig geheel. Klop de 4 eiwitten stijf. Voeg nu eerst langzaam het gezeefde meel toe en mix het tot een dikke massa is ontstaan. Als laatste voegt u de geklopte eiwitten toe. Het deeg is nu klaar voor gebruik.

BEFORE USING

Read these instructions thoroughly first and keep them for future reference. Check that your domestic electricity supply matches that of the appliance. Only connect this appliance to an earthed socket.

The machine may give off a little smoke when used for the first time. This is normal for new heating elements and will stop after a short time.

INSTRUCTIONS FOR USE

Unwind the cord completely before plugging the appliance into the socket. Place the appliance on a stable heat-resistant surface. The appliance can now be opened. Close the appliance and allow the plates to heat up. The plates will have reached the right temperature when the "ready " indicator light goes on.

INSTRUCTIONS FOR USING THE WAFFLE PLATES

Wait until the plates are at the right temperature. With a liquid mixture, use a ladle to ensure that the moulded surface of the lower plate is covered sufficiently. When using a solid mixture, lay it over the moulded surface. Make sure that the mixture is distributed evenly. Now close the appliance. The dough will now flow into the moulded surface of the other plate. When the waffles are ready, remove them. If possible use a two-pronged fork for this purpose. Be careful not to damage the non-stick coating when doing this.

CLEANING

ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE BEFORE CLEANING.
Clean the appliance after each time that you use it. Allow the appliance to cool completely first. Clean the outside with a damp cloth. The non-stick coating should not be cleaned with sharp metal objects or aggressive detergents.

PRINCESS TIPS

- Place the appliance on a sturdy and stable surface that is also heat-resistant.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid.
- The exterior of the appliance can become quite hot. Only pick it up using the handle.
- Ensure that the appliance is not so close to the edge of the table or work surface that someone could knock it off. Also, ensure that the cord is not trailing where someone could trip over it.
- Do not use the appliance if it is damaged or if the cable is damaged. Instead, send it to our service department. With this type of appliance, a damaged cable should only be replaced by our service department using special tools.
- Do not place the appliance on or directly adjacent to a warm hotplate or other source of heat.
- Always unplug the appliance before cleaning or if any fault develops.
- The plates become very hot; make sure that children do not come near them, and be careful yourself as well.
- Do not use any abrasive cleaning materials.
- Only use the appliance according to the instructions.
- Do not use any accessories that are not recommended by the manufacturer.
- Keep the cord away from the plates.

WAFFLE RECIPE (FOR ABOUT 15 WAFFLES)

Ingredients:
250 g butter
250 g self-raising flour
250 g sugar
4 eggs

Melt the butter slowly, then add the sugar and 8 egg yolks. Mix them all to a creamy consistency. Whip the 4 egg whites to form stiff peaks. Now gently add the sieved flour and mix until it thickens. Finally add the beaten egg whites. The mixture is now ready for use.

U.K. WIRING INSTRUCTIONS
The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:
BLUE = neutral, BROWN = LIVE, GREEN-YELLOW = EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:
The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
The wire which is coloured GREEN-YELLOW must be connected to the earth terminal which is marked with the letter E or ⏚ or coloured green and yellow.
With this appliance, if a 13 amp plug is used a 13 amp fuse should be fitted. If any other type of plug is used a 15 amp fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.

PRINCESS ROYAL WAFFLE MAKER **ART. 2390**

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIERE FOIS
Lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le afin de pouvoir le consulter ultérieurement si nécessaire. Assurez-vous que le voltage de votre logement correspond à celui indiqué sur l'appareil. Raccordez l'appareil uniquement à une prise de terre.

L'appareil peut légèrement fumer lors de la première utilisation. C'est un phénomène normal qui se produit quand les résistances sont neuves et cela ne dure que brièvement.

UTILISATION DE L'APPAREIL
Déroulez entièrement le cordon avant d'introduire la fiche dans la prise. Placer l'appareil sur une surface stable résistante à la chaleur. L'appareil peut à présent être ouvert. Fermer l'appareil et laisser chauffer les plaques. Le voyant « ready » s'allume lorsque les plaques ont atteint la bonne température.

UTILISATION DU GAUFRIER
Attendre que les plaques aient atteint la bonne température. Si la pâte à gaufre est liquide, utiliser une louche pour la verser afin de bien recouvrir la surface moulée de la plaque inférieure. Si la pâte est solide, l'étaler sur la surface moulée de la plaque. Veiller à ce que la pâte soit bien répartie sur la plaque. Fermer l'appareil. La pâte sera compressée dans le moule de la plaque supérieure. Retirer les gaufres dès qu'elles sont prêtes. Utiliser de préférence une fourchette à deux dents. Attention à ne pas abîmer le revêtement antiadhésif.

ENTRETIEN
DEBRANCHER D'ABORD L'APPAREIL DE LA PRISE DE COURANT.
Nettoyez l'appareil après chaque emploi. Laissez au préalable refroidir complètement l'appareil. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Ne pas gratter le revêtement antiadhésif avec des objets métalliques tranchants ni avec des produits de nettoyage agressifs.

CONSEILS DE PRINCESS
- Placer l'appareil sur un support stable et solide, résistant à la chaleur.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- La partie extérieure de l'appareil devient très chaude. Saisir l'appareil uniquement par la poignée.
- Ne pas placer l'appareil au bord d'une table, plan de travail, etc., pour éviter qu'on ne le renverse par mégarde ; veiller également à ce que personne ne puisse trébucher sur le cordon.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou si le cordon est endommagé, mais envoyez-le à notre service après-vente. La réparation du cordon de ce type d'appareils exige des outils spéciaux et ne peut être effectuée que par notre service après-vente.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'une plaque de cuisson chaude, etc.
- Retirer toujours la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil ou s'il est défectueux.
- Les plaques deviennent très chaudes. Veillez à ce qu'elles soient hors de portée des enfants et soyez vous-même très prudent.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs.
- Utiliser l'appareil uniquement comme indiqué dans le mode d'emploi.
- Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- Le cordon ne doit pas toucher les plaques.

RECETTE (POUR ENVIRON 15 GAUFRES)

Ingrédients :
250 grammes de beurre
250 grammes de farine autolevante
250 grammes de sucre
4 oeufs

Faire fondre lentement le beurre, ajouter le sucre et les quatre jaunes d'oeuf. Mélanger le tout en crème. Battre les quatre blancs d'oeuf en neige ferme. Ajouter d'abord la farine tamisée puis le mélange et travailler pour obtenir une masse épaisse. Ajouter en dernier les oeufs battus en neige. La pâte est alors prête à être utilisée.

PRINCESS CLASSIC WAFFLE MAKER ART. 2390

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Diese Gebrauchsanweisung zuerst gründlich durchlesen und für eventuelle spätere Fragen aufheben. Überprüfen, ob die Netzspannung Ihrer Wohnung der des Geräts entspricht. Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

Während des Erstgebrauchs kann es zu einer leichten Rauchentwicklung kommen. Das ist bei neuen Heizelementen durchaus normal und verschwindet nach kurzer Zeit von selbst.

BENUTZUNG DES GERÄTS

Das Kabel ganz abwickeln, bevor der Stecker in die Steckdose gesteckt wird. Das Gerät auf eine stabile und hitzebeständige Unterlage stellen. Jetzt kann das Gerät geöffnet werden. Das Gerät schließen und die Platten vorheizen. Die Platten haben die richtige Temperatur erreicht, wenn das Kontrolllämpchen „ready" aufleuchtet.

BENUTZUNG DER WAFFELPLATTEN

Warten, bis die Platten die gewünschte Temperatur erreicht haben. Bei flüssigem Teig eine Kelle benutzen, um die Formfläche der untersten Platte ordnungsgemäß zu füllen. Festen Teig auf die Formfläche legen. Darauf achten, dass der Teig gut verteilt wird. Das Gerät schließen. Der Teig wird nun in die Form der anderen Platte gedrückt. Die Waffeln nach dem Fertigbacken herausnehmen. Dazu nach Möglichkeit eine Gabel mit zwei Zinken benutzen. Darauf achten, dass dabei die Antihaftbeschichtung nicht beschädigt wird.

REINIGUNG

ZUERST DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.
Das Gerät nach jeder Benutzung reinigen. Das Gerät erst ausreichend abkühlen lassen. Die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch reinigen. Die Antihaftbeschichtung nicht mit scharfen Metallgegenständen und aggressiven Reinigungsmitteln bearbeiten.

PRINCESS-TIPPS:

- Das Gerät auf eine feste, stabile und hitzebeständige Unterlage stellen.
- Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Die Außenseite des Geräts kann heiß werden. Das Gerät deshalb nur am Griff anfassen.
- Das Gerät nicht so nahe am Tischrand oder am Rand einer Arbeitsfläche o. Ä. aufstellen, dass es herabgestoßen werden kann. Dafür sorgen, dass das Kabel nicht so herabhängt, dass man darüber stolpern und darin hängen bleiben kann.
- Ein defektes Gerät oder ein Gerät mit defektem Kabel nicht benutzen, sondern an unseren Kundendienst schicken. Ein beschädigtes Kabel kann bei diesen Geräten ausschließlich mit Spezialwerkzeug von unserem Kundendienst ausgetauscht werden.
- Das Gerät niemals auf oder in unmittelbare Nähe einer heißen Kochplatte o. Ä. stellen.
- Vor dem Reinigen oder bei Störungen immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Die Platten werden sehr heiß. Deshalb außerhalb der Reichweite von Kindern halten und selbst auch immer vorsichtig sein.
- Keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsmittel benutzen.
- Das Gerät ausschließlich für die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Ausschließlich vom Hersteller empfohlenes Zubehör benutzen.
- Das Kabel darf nie mit den Platten in Berührung kommen.

REZEPT (FÜR UNGEFÄHR 15 WAFFELN)

Zutaten:
250 Gramm Butter
250 Gramm Mehl mit Backpulver
250 Gramm Zucker
4 Eier

Die Butter langsam schmelzen lassen. Den Zucker und 4 Eigelb dazugeben. Die Mischung sahnig rühren. Die 4 Eiweiß steif schlagen. Nun zuerst langsam das gesiebte Mehl hinzugeben und den Teig rühren, bis eine dicke Masse entstanden ist. Zum Schluss den Eischnee unterheben. Der Teig kann jetzt verwendet werden.

PRINCESS ROYAL WAFFLE MAKER **ART. 2390**

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ
Antes de usar el aparato, léanse primero las instrucciones de uso y guárdense para una posible consulta en el futuro. Controle si la tensión de la red en su vivienda coincide con la del aparato. Conecte este aparato únicamente a un enchufe con toma a tierra.

Al usar el aparato por primera vez puede haber formación de humo. Esto es normal en resistencias nuevas y deberá desaparecer solo después de corto tiempo.

USO DEL APARATO
Desenrolle el cable completamente antes de introducirlo en la toma. Ponga el aparato sobre una base estable y resistente al calor. Enseguida se puede abrir el aparato. Cierre el aparato y deje que se calienten las planchas. Las planchas estarán calientes cuando se prenda el piloto indicador “ready”.

USO DE LAS PLANCHAS DE LA WAFLERA
Espere a que las planchas se calienten. Cuando la masa es líquida use un cucharón para poder cubrir lo suficientemente bien la superficie de la plancha inferior. Eche la masa sólida sobre la plancha. Ponga atención en repartir bien la masa. Cierre el aparato. La masa cubrirá ahora la otra plancha de la waflera. Saque los wafles cuando estén listos. Preferentemente con un tenedor de dos dientes. Al hacerlo cuide de no dañar la capa antiadherente.

LIMPIEZA
¡DESENCHUFE PRIMERO LA CLAVIJA DE LA TOMA DE CORRIENTE!
Limpie el aparato después de cada uso. Primero deje enfriar suficientemente el aparato. Limpie el exterior con un paño húmedo. No limpie la capa antiadherente con instrumentos metálicos filudos ni con productos agresivos.

CONSEJOS PRINCESS
- Ponga el aparato sobre una superficie estable y resistente al calor.
- Nunca sumerja en agua ni en otro líquido el aparato.
- El exterior del aparato se vuelve caliente. Sujete entonces el aparato con firmeza solo de su manija.
- Asegure que el aparato no quede tan cerca del borde de la mesa, encimera, etc. que alguien lo pudiera hacer caer; asegure también que el cable no cuelgue de forma que alguien pudiera tropezar con él o quedar enganchado en el mismo.
- No utilice el aparato cuando está averiado o con el cable dañado, sino envíelo a nuestro servicio técnico. En este tipo de aparatos un cable defectuoso solo puede ser reemplazado con herramientas especiales por el servicio técnico de Princess.
- No coloque el aparato sobre ni muy cerca de una placa de cocción caliente ni cosas similares.
- Siempre desenchufe la clavija de la toma de corriente antes de la limpieza o en caso de defectos.
- Como las planchas se recalientan, mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y ponga usted también cuidado.
- No use productos de limpieza abrasivos ni productos que rayen el aparato.
- Use solo el aparato como se describe en el manual de instrucciones.
- No use accesorios que no han sido recomendados por el fabricante.
- El cable no debe tocar nunca las planchas.

RECETA (PARA ± 15 WAFLES)

Ingredientes:
250 gramos de manteca
250 gramos de harina con levadura
250 gramos de azúcar
4 huevos

Derrita lentamente la mantequilla, agregue el azúcar y las 4 yemas de huevo. Revuelva esto hasta obtener una mezcla cremosa. Bata las 4 claras a la nieve. Luego agregue primero lentamente la harina tamizada y mezcle todo bien hasta obtener una masa sólida. Agregue por último las claras de huevo. La masa estará ahora lista para usar.

PRINCESS ROYAL WAFFLE MAKER **ART. 2390**

PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA
Leggete attentamente queste istruzioni d'uso e conservatele per eventuali consultazioni future. Verificate che la tensione di alimentazione dell'apparecchio corrisponda a quella della vostra abitazione. Collegate l'apparecchio unicamente ad una presa di alimentazione con messa e terra.

Durante il primo impiego la macchina può produrre un po' di fumo. Questo fenomeno è normale, in quanto gli elementi riscaldanti sono nuovi, e scompare automaticamente in breve tempo.

USO DELL'APPARECCHIO
Svolgete completamente il cavo prima di inserirlo nella presa di alimentazione. Posizionate l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore. Ora potete aprire l'apparecchio. Chiudete l'apparecchio e lasciate riscaldare le piastre. Le piastre hanno raggiunto la temperatura di utilizzo quando la spia luminosa "ready" si accende.

USO DELLE PIASTRE PER I WAFER
Attendete che le piastre abbiano raggiunto la temperatura d'utilizzo. In caso di impasto liquido, usate un mestolo per riempire la forma stampata nella piastra inferiore. Un impasto duro può essere disposto sopra la superficie della forma. Fate attenzione che l'impasto si distribuisca bene. Chiudete l'apparecchio. L'impasto si presserà nelle forme dell'altra piastra. Rimuovete i wafer quando sono cotti. Usate preferibilmente un forchettone a due punte. Fate attenzione a non danneggiare lo strato antiaderente!

PULIZIA
TOGLIETE PRIMA LA SPINA DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE.
Pulite l'apparecchio dopo ogni impiego. Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo. Pulite la superficie esterna con un panno umido. Non usate oggetti metallici e sostanze aggressive per pulire lo strato antiaderente.

SUGGERIMENTI PRINCESS
- Posizionate l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore.
- Non immergete mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- La superficie esterna dell'apparecchio diventa calda. Pertanto prendete l'apparecchio solo per il manico.
- Assicuratevi che l'apparecchio non si trovi mai tanto vicino al bordo del tavolo o del ripiano, da poter essere accidentalmente scontrato; assicuratevi anche che nessuno possa inciampare o rimanere impigliato nel cavo di alimentazione.
- Non usate un apparecchio difettoso o il cui cavo di alimentazione sia danneggiato, ma inviatelo al nostro centro di assistenza. Il cavo di alimentazione di questo tipo di apparecchi può essere sostituito solo presso il nostro centro di assistenza, con l'ausilio di attrezzi speciali.
- Non posizionate l'apparecchio su, o in prossimità di, piastre di cottura o altre fonti di calore.
- Togliete sempre la spina dalla presa di alimentazione prima di pulire l'apparecchio o in caso di funzionamento difettoso.
- Le piastre diventano molto calde, assicuratevi che i bambini non possano toccarle e maneggiatele con cura.
- Non usate sostanze abrasive o aggressive.

- Usate l'apparecchio solo come indicato nelle istruzioni d'uso.
- Non usate accessori diversi da quelli consigliato dal produttore.
- Assicuratevi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con le piastre.

RICETTA (PER ± 15 WAFER)

Ingredienti:
250 grammi di burro
250 grammi di farina autolievitante
250 grammi di zucchero
4 uova

Fate fondere il burro ed unitevi lo zucchero ed i 4 tuorli d'uovo. Mescolate il tutto fino ad ottenere un impasto cremoso. Montate gli albumi delle 4 uova a neve. Unite delicatamente la farina all'impasto, setacciandola, fino ad ottenere una massa densa. Per ultimi unite gli albumi montati a neve. L'impasto è ora pronto per l'uso.

PRINCESS ROYAL WAFFLE MAKER **ART. 2390**

INNAN DU BÖRJAR
Läs först instruktionerna noggrant och behåll dem för framtida referens. Kontrollera att elförsörjningen i ditt hushåll motsvarar apparatens spänning. Anslut apparaten endast till ett jordat uttag.

Maskinen kan alstra lite rök första gången den används. Detta är normalt för nya värmeelement och upphör efter en kort tid.

BRUKSANVISNING
Linda ut sladden helt innan du ansluter apparaten till kontaktuttaget. Placera apparaten på en stabil värmetålig yta. Apparaten kan nu öppnas. Stäng apparaten och låt plattorna värmas upp. Plattorna har nått rätt temperatur när indikatorlampan "ready" tänds.

INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING AV VÅFFELPLATTORNA
Vänta till dess att plattorna har nått rätt temperatur. Vid en flytande smet, använd en slev för att se till att formen på den nedre plattan är tillräckligt täckt. Vid fast smet, lägg den över formen på den nedre ytan. Se till att smeten sprids ut jämnt. Stäng sedan apparaten. Degen flyter nu in i formen på den andra plattan. Tag bort våfflorna när de är klara. Använd en gaffel med två spetsar, om möjligt. Var försiktig så att ytan som gör att smeten inte fastnar skadas.

RENGÖRING
KOPPLA ALLTID UR APPARATEN INNAN RENGÖRING.
Rengör apparaten efter varje gång den använts. Låt apparaten kylas ned ordentligt först. Rengör utsidan med en fuktig trasa. Ytan som gör att smeten inte fastnar ska inte rengöras med vassa metallföremål eller aggressiva rengöringsmedel.

PRINCESS-TIPS
- Placera apparaten på en kraftig och stabil yta, som är värmebeständig.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Apparatens utsida kan bli het. Använd alltid endast handtaget för att lyfta den.
- Säkerställ att apparaten inte står så nära bordets eller arbetsytans kant att den kan puttas ner av någon. Kontrollera även att kabeln inte ligger någonstans där någon kan snubbla på den.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller om kabeln är skadad. Skicka den istället till vår serviceavdelning. Skadade sladdar hos den här typen av maskiner ska bara bytas ut av vår serviceavdelning med användning av speciella verktyg.
- Placera inte apparaten på eller direkt bredvid en varm platta eller någon annan värmekälla.
- Tag alltid ur kontakten innan apparaten rengörs eller om något fel uppstår.
- Plattorna blir mycket heta, se till att barn inte kommer nära dem och var även försiktig själv.
- Använd inget slipande eller nötande rengöringsmaterial.
- Använd apparaten endast i enlighet med instruktionerna.
- Använd inga tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren.
- Håll sladden undan från plattorna.

VÅFFELRECEPT (FÖR UNGEFÄR 15 VÅFFLOR)

Ingredienser:
250 g smör
250 g mjöl med tillsats av jäst
250 g socker
4 ägg

Smält smöret långsamt, tillsätt sedan sockret och 8 äggulor. Blanda dem till en krämig konsistens. Vispa de 4 äggvitorna till stela toppar. Tillsätt nu försiktigt det siktade mjölet och vispa tills smeten tjocknar. Tillsätt slutligen de vispade äggvitorna. Smeten är nu färdig att användas.

PRINCESS ROYAL WAFFLE MAKER ART. 2390

INDEN APPARATET TAGES I BRUG FOR FØESTE GANG

Læs først brugervejledningen grundigt igennem og gem den, hvis det senere skulle blive nødvendigt at slå noget op. Kontrollér inden apparatet tilsluttes, at den på apparatet anviste spænding svarer til spændingen i huset. Tilslut kun apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse.

Første gang apparatet tages i brug, kan det ryge lidt. Det er helt normalt med nye varmeelementer, og det vil gå over af sig selv efter kort tid.

SÅDAN ANVENDES APPARATET

Rul ledningen helt ud, inden den stikkes i stikkontakten. Stil apparatet på et stabilt underlag, der kan tåle varme. Nu kan apparatet åbnes. Luk apparatet og lad pladerne stå og blive varmet op. Pladerne har den rette temperatur, når kontrollampen “ready “ begynder at lyse.

SÅDAN ANVENDES VAFFELPLADERNE

Vent til pladerne har den rette temperatur. Er dejen tynd anvender man en grydeske til at hælde dejen over formen på den underste plade. Fast dej anbringes i formen. Sørg for, at dejen er ordentligt fordelt. Luk apparatet. Dejen bliver nu klemt ned i formen i den anden plade. Når vaflerne er færdige, tages de ud af apparatet. Helst med en gaffel med to tænder. Pas i den forbindelse på ikke at beskadige slip-let-belægningen.

RENGØRING

TAG ALTID FØRST STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN.
Rengør apparatet hver gang, det har været i brug. Lad først apparatet køle ordentligt af. Tør ydersiden af med en fugtig klud. Behandl ikke slip-let-belægnigen med skarpe metalgenstande eller aggressive rengøringsmidler.

PRINCESS TIPS

- Anbring apparatet på et solidt og stabilt underlag, der endvidere også kan tale varme.
- Kom aldrig apparatet ned i vand eller andre væsker.
- Apparatets yderside kan blive temmelig varm. Tag derfor kun fat i det ved håndtaget.
- Sørg for, at apparatet ikke står for tæt ved kanten af et bord, køkkenbord o. lign., så man nemt kan komme til at vælte det ned; sørg også for, at ledningen ikke er anbragt således, at man kan falde over den eller blive hængende i den.
- Ved beskadigelse af apparatet eller dets ledning tilrådes det ikke at anvende apparatet mere, men at bringe det til reparation hos vores serviceafdeling. På apparater af denne slags kan en beskadiget ledning kun udskiftes af vores tekniske afdeling med specialværktøj.
- Anbring ikke apparatet på eller lige i nærheden af en varm kogeplade eller lignende.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring og ved defekter.
- Pladerne bliver meget varme, så pas på, at børn ikke kan komme til dem og vær også selv forsigtig.
- Brug ingen skurende eller ridsende rengøringsmidler.
- Anvend udelukkende apparatet som anvist i brugervejledningen.
- Brug ikke tilbehør, der ikke er godkendt af fabrikanten.
- Sørg for, at ledningen ikke berører pladerne.

OPSKRIFT (TIL ± 15 VAFLER)

Ingredienser:
250 gram smør
250 gram mel (færdigblandet med bagepulver)
250 gram sukker
4 æg

Smelt langsomt smørret, tilsæt sukker og 4 æggeblommer. Rør det hele godt sammen. Pisk de 4 æggehvider stive. Tilsæt nu langsomt først det siede mel og pisk det hele sammen til en tyk masse. Til sidst kommes æggehviderne i. Nu er dejen klar til brug.

PRINCESS ROYAL WAFFLE MAKER ART. 2390

FØR DU BRUKER APPARATET FØRSTE GANG

Les gjennom hele bruksanvisningen før du begynner og ta vare på den til senere bruk. Kontroller at spenningen hjemme hos deg stemmer overens med spenningen på apparatet. Apparatet skal kun kobles til en jordet stikkontakt.

Første bruk kan medføre litt røykutvikling. Dette er normalt i nye varmeelementer og vil forsvinne av seg selv etter kort tid.

BRUKE APPARATET

Vikle opp hele ledningen før du setter støpselet i stikkontakten. Sett apparatet på en stødig og stabil bunn, som også tåler varme. Nå kan du åpne apparatet. Lukk apparatet og la platene bli varme. Platene har riktig temperatur når kontrollyset “ready “ tennes.

BRUKE VAFFELPLATENE

Vent til platene har riktig temperatur. Røre: Bruk en øse for å helle røren over overflaten på den underste platen. Fast deig: legg deigen over platen. Sørg for at deigen blir godt fordelt. Lukk apparatet. Deigen blir skjøvet inn i formene på den andre platen. Når vaflene er ferdige, kan du ta dem av platene. Bruk helst en gaffel med to tenner. Sørg for at anti-klebebelegget ikke blir skadet.

RENGJØRING

TREKK FØRST STØPSLET UT AV STIKKONTAKTEN.
Rengjør apparatet hver gang du har brukt det. La apparatet bli fullstendig avkjølt. Utsiden kan tørkes med en fuktig klut. Bruk aldri skarpe metallgjenstander eller sterke rengjøringsmidler på anti-klebebelegget.

TIPS FRA PRINCESS

- Sett apparatet på en stødig og stabil bunn, som også tåler varme.
- Dypp aldri apparatet i vann eller annen væske.
- Utsiden på apparatet kan bli svært varm. Ta bare i håndtaket på apparatet.
- Sørg for at apparatet ikke står så nær kanten av et bord, en kjøkkenbenk eller lignende, at det kan falle ned; sørg også for at ledningen ikke henger slik at noen kan snuble i den eller vikle seg inn i den.
- Bruk ikke apparatet hvis selve apparatet eller ledningen er skadet, men send det til vår serviceavdeling. For apparater av denne typen kan en skadet ledning kun byttes ut ved vår serviceavdeling ved hjelp av spesielt verktøy.
- Plasser ikke apparatet på eller i nærheten av en varm kokeplate eller lignende.
- Ta alltid støpselet ut av stikkontakten før rengjøring og ved defekter.
- Platene blir svært varme. Hold apparatet utilgjengelig for barn, og vær også forsiktig selv.
- Bruk aldri sterke rengjøringsmidler eller skuremidler.
- Bruk apparatet bare slik det er angitt i bruksanvisningen.
- Ikke bruk tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten.
- Ledningen bør ikke komme i kontakt med platene.

OPPSKRIFT (FOR CA. 15 VAFLER)

Ingredienser:
250 gram smør
250 gram selvhevende bakepulver
250 gram sukker
4 egg

Smelt smøret langsomt, tilsett sukker og 4 eplommer. Bland dette til en kremaktig masse. Visp eggehviten fra de 4 eggene til den blir stiv. Tilsett det siktede melet langsomt, og bland dette til en tykk masse. Til slutt tilsettes den vispede eggehviten. Deigen er nå klar til bruk.

PRINCESS ROYAL WAFFLE MAKER ART. 2390

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA
Lue ensin tämä käyttöohje läpi ja säilytä se myöhempää tarvetta varten. Tarkista, että käytettävissäsi oleva verkkojännite on sama kuin laitteeseen merkitty jännite. Liitä tämä laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan.

Laitetta ensimmäistä kertaa käytettäessä saattaa syntyä jonkin verran savua. Tämä on uusia lämpöelementtejä käytettäessä normaalia ja loppuu itsestään jonkin ajan kuluttua.

LAITTEEN KÄYTTÖ
Kelaa verkkojohto kokonaan auki ennen kuin liität sen pistorasiaan. Aseta laite tukevalle, kuumankestävälle alustalle. Laite voidaan nyt avata. Sulje laite ja anna paistolevyjen lämmetä. Kun ”ready”-merkkivalo syttyy, levyt ovat saavuttaneet oikean lämpötilan.

VOHVELILEVYJEN KÄYTTÖ
Odota, kunnes paistolevyt ovat saavuttaneet oikean lämpötilan. Jos taikina on ohutta, nosta sitä kauhalla alemmalle levylle siten, että muottiin tulee sopiva määrä taikinaa. Kiinteä taikina levitetään alalevyn muotille. Tarkista, että taikina on levitetty tasaisesti. Sulje laite. Taikina täyttää nyt ylälevyn muotin. Kun vohvelit ovat kypsiä, ota ne pois levyltä, mieluummin kaksipiikkisellä haarukalla. Varo tällöin vioittamasta tarttumatonta pinnoitetta.

PUHDISTUS
IRROTA ENSIN PISTOTULPPA PISTORASIASTA.
Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen. Anna laitteen ensin jäähtyä kokonaan. Pyyhi ulkopinta kostealla liinalla. Älä käytä teräviä metalliesineitä tai syövyttäviä puhdisteita käsitellessäsi tarttumatonta pinnoitetta.

PRINCESS-OHJEITA
- Aseta laite tukevalle ja vakaalle alustalle, joka kestää myös kuumuutta.
- Älä upota laitetta koskaan veteen tai muuhun nesteeseen.
- Laitteen ulkopinta kuumenee. Pidä laitetta kiinni ainoastaan kahvasta.
- Huolehdi, että laite ei ole asetettu niin lähelle pöydän, työtason tms. reunaa, että sen voi tönäistä kumoon; huolehdi myös, että liitosjohto ei roiku niin että siihen voi kompastua tai takertua.
- Älä käytä laitetta, jos se tai sen liitosjohto on vioittunut, vaan toimita se huoltopalveluumme. Tämäntyyppisten laitteiden vioittuneen liitosjohdon voi vaihtaa ainoastaan huoltopalvelu erikoistyökaluja käyttäen.
- Älä aseta laitetta kuuman keittolevyn tms. päälle tai aivan sen lähelle.
- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ennen laitteen puhdistusta tai häiriöiden sattuessa.
- Koska paistolevyt kuumenevat, laitteen tulee olla lasten ulottumattomissa ja sinun itsesikin tulee olla varovainen.
- Älä käytä hankaavia tai naarmuttavia puhdisteita.
- Käytä laitetta ainoastaan käyttöohjeessa mainitulla tavalla.
- Älä käytä muita kuin valmistajan suosittamia välineitä.
- Verkkojohto ei saa joutua kosketuksiin paistolevyjen kanssa.

VALMISTUSOHJE (N. 15 VOHVELIA)

Ainekset:
250 g voita
250 g kohotusainetta sisältäviä jauhoja
250 g sokeria
4 munaa

Sulata voi hitaasti, lisää sokeri ja 4 keltuaista. Sekoita kuohkeaksi. Vatkaa 4 valkuaista kiinteäksi vaahdoksi. Lisää ensin hitaasti siivilöidyt jauhot ja sekoita kiinteäksi massaksi. Lisää lopuksi vatkatut valkuaiset. Taikina on nyt käyttövalmis.

PRINCESS ROYAL WAFFLE MAKER ART. 2390

ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Leia atentamente estas instruções e conserve-as para mais tarde as voltar a consultar. Controle se a corrente eléctrica da sua casa corresponde à do aparelho. Ligue este aparelho unicamente a uma tomada de corrtente residual.

Quando utilizar o aparelho pela primeira vez, pode ocorrer fumo. Isto é normal para os elementos de aquecimento novos e deixará de acontecer ao fim de pouco tempo.

COMO UTILIZAR O APARELHO

Desenrole por completo o cabo de alimentação antes de o ligar à corrente. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e resistente ao calor. Abra depois o aparelho. Volte a fechá-lo e deixe aquecer as chapas. Quando a luz de aviso passar para “ready”, as chapas atingiram a temperatura correcta..

COMO UTILIZAR AS CHAPAS PARA FAZER “WAFFLES”

Espere até que as chapas atinjam a temperatura correcta. Quando usar massa líquida, deve utilizar uma concha para deitar e espalhar bem a massa sobre a superfície com formato da chapa inferior. Tenha o cuidado de espalhar bem a massa. Feche o aparelho. A massa passará em seguida para a outra chapa. Quando estiverem prontas, deve retirar as “waffles”, usando de preferência um garfo bifurcado. Tenha cuidado em não danificar a camada anti-aderente.

LIMPEZA

DESLIGUE PRIMEIRO A TOMADA DA CORRTENTE.
Limpe o aparelho após cada utilização. Deixe-o arrefecer primeiro. Limpe o exterior com um pano húmido. Não use objectos metálicos para a camada anti-aderente nem detergentes corrosivos.

CONSELHOS DA PRINCESS

- Coloque o aparelho sobre uma superfície sólida e estável, resistente ao calor.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- O exterior do aparelho aquece, devendo por isso pegar nele unicamente pela asa.
- Certifique-se que o aparelho não se encontra colocado à beira da mesa ou bancada, de forma a que alguém possa tropeçar nele; deve igualmente certificar-se que o cabo de alimentação não se encontra pendurado de maneira a que alguém possa tropeçar nele ou ficar preso com o salto do sapato.
- Nunca deve utilizar o aparelho se esiver avariado ou se o fio estiver danificado, devendo enviá-lo para os nossos serviços de assistência. Neste tipo de aparelho, um fio danificado pode ser unicamente reparado ou substituído por um tipo de ferramentas especiais e pelos nossos serviços de assistência.
- Não deve colocar o aparelho perto de uma chapa de fogão quente, etc.
- Desligue sempre a tomada da corrente antes de limpar o aparelho ou em caso de avaria.
- As chapas aquecem muito, devendo manter o aparelho fora do alcance das crianças, tendo você mesmo cuidado.
- Não use detergentes que risquem ou sejam corrosivos.
- Deve utilizar unicamente o aparelho de acordo com as instruções indicadas.
- Não use quaisquer acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado das chapas.

RECEITA (PARA ± WAFFLES)

Ingredientes:
250 gramas de manteiga
250 gramas de farinha com fermento
250 gramas de açúcar
4 ovos

Derreta lentamente a manteiga, acrescente o açúcar e 4 gemas de ovo. Misture tudo até obter um creme. Bata as 4 claras em castelo. Acrescente primeiro em pequenas quantidades a farinha peneirada e misture até obter uma massa. Por último, junte as claras. A massa está pronta a ser utilizada.

GARANTIEKAART
GUARANTEE CARD
CARTE DE GARANTIE
GARANTIEKARTE
GARANTIE
CERTIFICADO DE GARANTÍA
TARJA DE GARANTIA
CARTOLINA DI GARANZIA
GARANTIKORT
GARANTIBEVIS
GARANTIKORT
TAKUUTODISTUS
GARANCIJSKI LIST
ÁBYGADARSKÍRTEINI
ZÁRU/NÍ LIST
Κάρτα εγγύησης

PRINCESS®

Datum van aankoop
Date of Purchase
Date d'achat
Kaufdatum
Fecha de compra
Data de compra
Data di acquisto
Inköpsdatum

Købs-dato
Innkjøpsdato
Ostopäivä
Datum nakupa
Hvenær keypt
Datum nákupu
Ημερομηνια αγοράς

Dealer
Revendeur
Händler
Haendler/commercant
Vendedor
Comprador
Rivenditore
Återförsäljare
Forhandler
Jälleenmyyjä
Zastopnik
Söluadili
Προμηθευτής

TYPE

Koper
Buyer
Acheteur
Käufer
Kaeufer
Comprador
Comerç
Acquirente
Köpare
Køber
Kjøper
Ostaja
Kupec
Kaupandi
Kupujci
Αγοραστής

NEDERLANDS: GARANTIEVOORWAARDEN
1 jaar op fabrikage- en materiaalfouten. De garantie geldt alleen met volledig ingevuld garantiebewijs. Geen garantie op defekten t.g.v. verkeerd gebruik, onbevoegde demontage en vallen. De garantie is niet geldig voor gevolgschade.

ENGLISH: GUARANTEE
For 1 year in respect of defects found to be due to faulty workmanship or material. The guarantee is only valid with a complete filled in guarantee card. There is no guarantee on appliances found to be defective due to wrongful use, disassembling or accidental breakage.

FRANÇAIS: CONDITIONS DE LA GARANTIE
1 an de défaut de fabrication ou vice de matière. Pour bénéficier de la garantie le présent bon doit porter la date d'achat et le cachet du vendeur. La garantie ne couvre pas les dégâts résultant d'une mauvaise utilisation, d'un démontage ou réparation ou échange standard par des personnes non autorisées.

DEUTSCH: GARANTIE
1 Jahr hinsichtlich Material- oder Produktionsfehler. Garantieansprüche können nur mit vollständig ausgefüllter Garantiekarte bzw. dem Kaufbeleg geltend gemacht werden. Die Garantie erlischt durch unsachgemässen Gebrauch, Bruch, unauthorisierten Eingriff sowie mutwillige Zerstörung.

ESPAÑOL: GARANTÍA
PRINCESS garantiza sus productos por el período de 1 año, a contar desde la fecha de la primera compra, contra cualquier defecto de fabricación. La garantía sólo tendrá validez si está completamente rellenada y sellada por el establecimiento vendedor. No quedan cubiertos por la presente garantía los desperfectos producidos por un mal uso del producto, por haber sido manipulado por un servicio no autorizado, por caída, etc.

CATALÀ: GARANTIA
Per un any contra defectes de fabricació. La garantia només es vàlida una vegada la tarja de garantia ha estat correctament plena. La garantia no serà vàlida contra un ús no autoritzat, si l'aparell ha estat desmontat o si presenta cops o maltractaments.

ITALIA: GARANZIA
L'apparecchio è garantito per un periodo di un anno dalla data di acquisto che viene comprovata dallo scontrino. Per garanzia si intende la sostituzione o riparazione gratuita delle parti componenti l'apparecchio che risultano difettose all'origine per vizi di fabbricazione. Non sono coperte de garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di negligenza o trascuratezza nell'uso, di danno da trasporto ed in ogni caso di circostanze checomunque non è possibile far risalire a difetti di fabbricazione. La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in particolare in caso di uso non domestico.

SVENSKA: GARANTI
1 års garanti. Konsumentköplagens regler gäller vid eventuell reklamation. Garantin omfattar fabrikations- och/eller materialfel. Om apparaten används felaktigt eller för icke avsett ändamål, tas inget ansvar för eventuella skador. Kom ihåg att du måste kunna styrka inköpsdatum. Spar kvitto och köpbevis/garantikort.

DANSK: GARANTI
Garantien gælder 1 år fra købsdato, denne udfyldes af forhandleren.Garantien gælder ikke såfremt produktet ændres eller repareres af andre end den af leverandøren anviste service adresse. Endvidere bortfalder garantien, hvis produktet benyttes til andre formål end den foreskrevne anvendelse i brugsanvisningen.

NORSK: GARANTI
1 års garanti. Garantien gjelder fabrikasjons feil og-eller material feil. Hvis apparatet brukes feilaktig, eller utenom angitt bruksområde, er garantien ikke gyldig ved eventuelle skader. Garantien er kun gyldig sammen med et korrekt utfylt garanti kort med kjøpedato samt kvittering.

SUOMI: TAKUU
Takuuaika 1 vuosi. Takuu kattaa valmistus-ja/tai raakaainevirheet. Takuu ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat laitteen virheellisestä käytöstä. Viallisen tuotteen mukaan on liitettävä ostokuitti / takuutodistus, josta selviää ostopaikka ja-aika.

SLOVENIA: GARANCIJA
Za kvaliteto in izdelavo dajemo garancijsko dobo 1 leta. V/asu garancije bo nasa servisna sluzba brezpla/no opravila vse pomanjkljivosti, ki bi nastale zaradi napak pri izdelavi ali materialu. Okvare zaradi uporabe ali mehanske poskodbe so iz garancije izuzete. Garancija izuzete. Garancija preneha, /e so v izdelek posegale osebe, kijjih proivalalec ni pooblastil ali ce pri popraavilu niso bili uporabljeni originalni nadomestni deli.

ČESKY: PODMINKY ZARUKY
Záruka 1 rok na chyby vztahující se na materiál a montáž. Záruka platí jen na kompletně vyplněny záruční list. Záruka se nevztahuje na poruchy způsobené nesprávnym používáním nebo neautorizovanou demontáži. Záruka se nevztahuje na úmyslné poskození.

ICELANDIC: ÁBYRGDARSKÍRTEINI
Ábyrgd bessi gildir í eitt ár frá kaupdegi og tekur til galla sem rekja má til mistaka í framleidsu eda galla í hráefni. Ábyrgin er hád því ad framvísad sé útfylltu ábyrgdarskírteini. Hún nær ekki yfir skemmdir sem rekja má til rangrar notkunar eda höggs. Ábyrgdin nær eingöngu til bess hlutar sem tilgreindur er á skírteininu.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ: ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ
1χρόνο εγγύησησ για λιθη κατασκευής και υλικού.
Η εγγύηση ισχύει μόνο όταν έχει συμπληρωθεί πλήρωσ η απόδειξη εγγάησησ Δεν εγγυώνται βλάβεσ που οφείλονται σε εσφαλμένη χρήση, αποσυναρμολόγηση από αναρμόδια άτομα ή πτώση.
Η εγγύηση δεν ισχύει για επακόλουθεσ βλάβεσ.

PRINCESS HOUSEHOLD APPLIANCES BV
Baronielaan 1, 4818 PA Breda. P.O. Box 4722, 4803 ES Breda, The Netherlands.
Tel. +31 (0)76 - 521 77 16, Fax +31 (0)76 - 521 71 16
Internet http://www.princess.nl, E-mail: info@princess.nl